



Chartwells restauration jeunesse et les allergies alimentaires

La nourriture servie au service alimentaire peut contenir ou avoir été en contact avec des allergènes.

Les personnes souffrant d'allergies alimentaires devraient s'identifier auprès d'un membre de notre personnel avant de commander. Ce dernier ira chercher la personne en charge qui assistera personnellement l'étudiant, lui permettant de faire un choix éclairé par lui-même en fournissant les informations sur les ingrédients répertoriés.

Veillez noter que nous faisons de notre mieux pour fournir des informations nutritionnelles et sur les ingrédients aussi complètes que possible. Cependant, les produits peuvent changer à notre insu et les éléments du menu sont préparés à proximité d'autres ingrédients, ce qui peut entraîner un contact croisé potentiel avec des ingrédients non répertoriés, y compris des allergènes. De même, des problèmes d'approvisionnement sporadiques peuvent entraîner un changement d'ingrédients, c'est pourquoi nous demandons aux personnes allergiques de demander à la personne responsable et de confirmer les informations sur les allergènes et les ingrédients avant de commander, à chaque fois. Pour faciliter ce service, nous vous recommandons fortement de rencontrer la personne responsable avant le début des cours et/ou pendant les pauses pour faire le point sur vos allergies.

La sécurité des élèves est notre priorité, c'est pourquoi nous choisissons d'être prudent dans notre approche. Veuillez prendre un moment pour visiter notre site Web Chartwells pour en savoir plus sur notre approche en matière de sensibilisation aux allergènes [ICI](#).



Chartwells K-12 and food allergies

Food served in educational institutions with food service may contain or may have come into contact with allergens.

People with food allergies should identify themselves to a member of our staff before ordering their meal. The staff will then inform the designated person in charge at the unit who will assist the student personally, enabling them to make an informed choice on their own by providing listed ingredient information.

Please note, we do our best to provide nutritional and ingredient information that is as complete as possible. However, products may change without our knowledge and menu items are prepared in close proximity to other ingredients, which may result in potential cross-contact with unlisted ingredients, including allergens. Similarly, sporadic supply issues can lead to a change in ingredients, which is why we ask allergic people to ask the person in charge and confirm allergen and ingredient information before ordering, each time. To facilitate this service, we highly recommend that you meet the person in charge before classes begin and/ or during breaks to review your allergies.

Student safety is our top priority, which is why we choose to be cautious in our approach. Please take a moment to visit our Chartwells website to learn about our approach towards Allergen Awareness [HERE](#).



Collège Villa Maria

ANNÉE SCOLAIRE 2022-2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Semaine 1

22 août 20 févr.
19 sept. 20 mars
17 oct. 17 avril
14 nov. 15 mai
12 déc. 12 juin
23 janv.

Soupe poulet et légumes
Bifteck, sauce lyonnaise
Omelette grecque
Purée de pommes de terre
Pois et carottes
Salade verte du jardin

Soupe aux pois
Burger de dinde
(laitue, tomate et mayo épicée)
Pommes de terre en quartiers
Filet de poisson croustillant
Riz multigrain
Haricots verts
Salade de chou

Crème de légumes
Porc aigre-doux
Nouilles aux œufs
Cannellonis aux épinards et ricotta
Courgettes grillées
Salade César

Potage cultivateur
Poulet à l'érable et fruits séchés
Pommes de terre grelots
Bol de riz mexicain
Mélange de légumes Montego
Salade printanière

Crème de brocoli
Veau Marengo
Sauté de tofu au gingembre
Riz basmati
Macédoine de légumes
Salade d'épinards et carottes

Semaine 2

29 août 27 févr.
26 sept. 27 mars
24 oct. 24 avril
21 nov. 22 mai
19 déc. 19 juin
30 janv.

Crème de champignons
Escalope de poulet salsa
Fusillis aux fines herbes
Couscous aux légumes et pois chiches
Chou-fleur grillé
Salade du marché

Soupe minestrone
Souvlaki de porc, sauce tzatziki
Fajitas aux légumes et tofu grillé
Riz aux herbes
Mélange de légumes bistro
Salade verte à la mexicaine

Soupe à l'oignon
Spaghetti, sauce à la viande et lentilles
Frittata au brocoli et pommes de terre
Duo de haricots
Salade César

Soupe tomates et quinoa
Poulet général Tao
Vermicelles de riz
Étagé végétarien aux pommes de terre douces
Edamames et carottes en dés
Salade de chou orientale

Soupe paysanne
Pita à l'italienne
Pâté au saumon, sauce aux œufs
Petits pois
Salade méditerranéenne

Semaine 3

05 sept. 06 févr.
03 oct. 06 mars
31 oct. 03 avril
28 nov. 1^{er} mai
09 janv. 29 mai

Soupe poulet et vermicelles
Boulettes de bœuf barbecue
Roulade de poisson à la florentine
Purée de pommes de terre
Mélange de légumes style californien
Salade du chef

Soupe aux lentilles
Poulet teriyaki
Chili sin carne
Riz persillé
Légumes au four
Salade de carottes

Crème de poulet
Parmentier de porc effiloché
Macaroni au fromage
Tiges de brocoli
Salade César

Potage Crécy
Bœuf aux légumes
Nouilles aux œufs
Sandwich brunch
Pommes de terre en cubes
Légumes Paradisio
Salade du chef

Soupe bœuf et orge
Bouchées de poulet maison et mayonnaise épicée
Pommes de terre aux épices de Montréal
Tofu au beurre
Pain naan
Mélange de légumes Montego
Salade de chou

Semaine 4

12 sept. 13 févr.
10 oct. 13 mars
07 nov. 10 avril
05 déc. 08 mai
16 janv. 05 juin

Crème de tomate
Cuisse de poulet Jerk
Riz jamaïcain
Burrito aux haricots noirs et pommes de terre douces
Maïs et poivrons rouges
Salade verte du jardin

Soupe poulet et nouilles
Assiette chinoise
Poulet aux ananas, riz aux œufs et aux légumes, chop suey
Pita de falafels
Mélange de légumes
Salade asiatique

Soupe aux légumes
Lasagne à la viande
Quiche provençale et feta
Haricots verts
Salade César

Crème de courge
Poulet parmesan
Tacos souples au poisson
Riz basmati
Brocoli et chou-fleur
Salade du marché

Soupe orientale
Pâté chinois
Pain plat au pesto, légumes grillés et fromage de chèvre
Mélange de légumes bistro
Salade printanière

Prix du menu du jour

Incluant :
- la soupe
- le plat principal
- lait ou
- jus pur à 100 %
- et le dessert

6,50 \$

Un bon mode de paiement, la « carte Zipthru » disponible à la cafétéria !

Visitez le www.Chartwellsk12.ca pour plus d'informations.

Votre enfant n'aura qu'à se servir de sa « carte Zipthru » pour payer à la caisse.



*Plats inscrits au programme Aliments du Québec au menu.

Contient 50 % et plus d'ingrédients d'origine québécoise certifiée. Les menus sont assujettis à des modifications selon la disponibilité des produits et de la saison.